

檔 號：
保存年限：

和春技術學院 函

地址：83158 高雄市大寮區至學路288號

聯絡人：張素月

電子信箱：moon@fotech.edu.tw

聯絡電話：07-7889888轉2431

傳真電話：07-7889777

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年5月9日

發文字號：和春學字第1030000565號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：研討會（研討會-附件0509.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校與中華民國國際調酒協會訂於103年5月20日（二）合辦「2014國際飲料趨勢實務研討會」，敬邀貴校人員踴躍參加（詳如說明），請查照。

說明：

一、本校與中華民國國際調酒協會合辦之「2014國際飲料趨勢實務研討會」，將邀請日本、馬來西亞及台灣專家，分享如何選擇台灣當季之蔬果加入調酒運用蔬果融入飲料製作及日本分會分享鑿冰技術，敬邀貴校相關科系教師及學生踴躍參與，研討內容及報名資訊請詳如附件。

二、舉辦日期：103年5月20日（二）下午1點至5點。

三、舉辦地點：本校圖資大樓十樓國際會議廳。

四、意者請於5月18日前將報名資料MAIL至
wuchoumei@yahoo.com.tw。

正本：公私立大專校院

副本：本校學務處、餐飲管理系及餐飲管理科、（不含附件）

103/05/09
13:49:43

代理校長 何慶祥

擬辦：

一、擬定於5月20日公告系統。

宣傳通知。

二、（陳麗）設定存查。

胡乃示
103.5.12

教授兼管理學院院長 林霖
103.5.12

秘書室 宋守中
專門委員 05/13

教授兼主任秘書 孫同文
5/12

國立暨南國際大學 蘇玉龍(甲)
103/5/12



2014 國際飲料趨勢實務研討會

一、目的

近年來，台灣調酒技術於國際舞臺屢獲佳績，為與國際間目前盛行的調酒趨勢接軌，特別將新鮮的「水果」及「蔬菜」融入酒類製作，促使酒品口感得以千變萬化。除了賞心悅目的繽紛色彩，更符合健康養生導向的時尚概念。因此，本次研討會將以寶島台灣盛產的「水果、蔬菜」作為引領趨勢的主題。

二、內容特色：

（一）新鮮蔬果融入飲料作變化

在亞洲國家台灣、日本、馬來西亞、中國等...目前運用水果、蔬菜融入飲料製作的比例，逐年漸增。透過選擇台灣產季之蔬果加入調酒，創造飲料的變化。

（二）汽泡水在飲料上之運用

汽泡水在飲料成份中扮演什麼角色？加入飲料中會產生何種微妙的變化及效果。近年來，沛綠雅（Perrier）在國際調酒競賽中為許多參賽國家及選手廣泛使用。因此，如何將 Perrier 與水果融入酒類調製，組合出一杯出眾飲料，是值得一窺究竟之議題。

（三）跨領域結合

一杯飲料的創作，除了色澤、芳香、口感外，還需搭配行銷、食品營養等跨領域的專業，來為這杯飲料賦予更多元的價值。因此，一位調配技術專家必需結合技術、學理及瞭解市場需求導向，才能為飲品價值作實質地提升。

三、主辦單位：中華民國國際調酒協會 和春技術學院

指導單位：國際調酒協會亞太區

協辦單位：和春技術學院餐飲管理系

四、對象：飲料相關從業人員、高中職與大專院校相關科系

五、形式：演講與實作示範

六、研討會時間、地點：

中華民國 103 年 05 月 20 日 (星期二) 下午 1 點-5 點。

研討會地點：和春技術學院 (高雄市大寮區至學路 288 號)

七、報名：即日起至 5 月 18，e-mail：wuchoumei@yahoo.com.tw

五、報名方式

報名表

姓 名					
姓 別	男 ☐ 女 ☐			男 ☐ 女 ☐	
服務單位					
職稱					
通訊地址					
聯絡電話	電話：()			傳真 號碼	()
	行動電話	(A)			
		(B)			
E-MAIL	(A)				
	(B)				
備 註					

若有任何問題，請電洽：07-2518976 中華民國國際酒協會 詢問